

Nos menus

Menu Gourmet

24€

Kir de bienvenue

Croquants de tête de veau

ou

Crêpe au Roquefort

ou

Assiette de charcuterie maison

ou

Terrine de légumes

*Salade d'accompagnement
et pâté fait maison*

*Jambon flambé à la broche
truffade, jardinière de légumes*

ou

Coufidou de joues de bœuf, truffade

ou

*Bœuf en croûte (haché de bœuf d'Aubrac),
truffade, jardinière de légumes*

ou

Aligot, souris d'agneau (sup 5€)

Assiette de fromages

Pâtisserie Maison

Vin du Languedoc en carafe et café compris

*Formule Groupe : menu unique
Plats faits maison*

Menu Express

20€

Croquants de tête de veau

ou

Crêpe au Roquefort

ou

Assiette de charcuterie maison

ou

Terrine de légumes

Pâté fait maison

*Jambon flambé à la broche
Truffade, jardinière de légumes*

ou

Coufidou de joues de bœuf, truffade

ou

*Bœuf en croûte (haché de bœuf d'Aubrac),
truffade, jardinière de légumes*

Pâtisserie Maison

Vin du Languedoc en carafe et café compris

*Formule Groupe : menu unique
Plats faits maison*

Menu Gala

37€

*Kir Royal
Mise en bouche*

*Terrine de foie gras sur sa brioche et
compotée d'oignons*

Gravlax de saumon et mousse citronnée

*Souris d'agneau rôtie, jus d'ail au thym,
aligot*

Assiette de fromages

Délice au chocolat

*Vin du Languedoc et
café compris*

*Formule groupe : Menu unique
Plats faits maison*



Tous nos tarifs sont établis avec le menu Gourmet sur une base de 30 personnes minimum.

10 Nous nous réservons le droit de modifier les tarifs affichés en fonction du cours de l'inflation